RETONA Hakone

- r e t u r n　t o　n a t u r e -

自　然　へ　の　回　帰

コンセプトである“自然への回帰”を軸に献立を構築した、
自然の恵みのモダン懐石。
無農薬、自然由来、地産地消を基にモダンな要素と和の伝統が
調和する日本料理を提供します。

－ 小田原はるみ米 －

神奈川県のオリジナル品種で、小田原の温暖な気候と清らかな水に育まれたお米です。
粒立ちが良く、ほどよい粘りと上品な甘みが特徴で、一粒一粒にしっかりとした弾力がありふっくらと、艶やかに仕上がります。

－ 小田原いいち味噌　赤みそ －

西湘地区唯一の味噌蔵。
創業170余年、大正6年より味噌醸造業。
厳選された原料、おいしい地下水、木桶にて熟成させ、
辛口でキレのある味噌に仕上がってます。
強いコクと深い香りと共にお召し上がりください。

リトナ箱根　　料理長　松本 敏昭

※お米は国産米を使用しております。
※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーお持ちの方は係にお尋ねください。

旬菜七種盛り
甘長豆腐
穴子の八幡巻き
ほうれん草としめじのお浸し
あさりのクリームコロッケ
むかご真丈
陳皮の香りの醤油鶏
秋刀魚小袖寿司

スープ
牛蒡のポタージュ
生ハムセックのアクセント

お造里
本鮪　伊勢海老　勘八　平貝

焼き肴
真鯛と海老ムースのバロティーヌ
甲殻類香る白ワインソース

メインディッシュ
和牛ヒレ肉のパイ包み焼き
フォアグラとマデラ酒のソース

お食事
小田原産はるみ米

〇お好きなお一品をお選びください
・きのこ炊き込みご飯
・栗の炊き込みご飯

後椀
小田原いいち味噌
伊勢海老味噌汁

香の物

水菓子
日の出玉子のシフォン　南瓜タルト
お麩ショコラ　梨